

Milkshake Mango NZ GMO IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **17**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **19.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (62.5%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (6.3%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (12.5%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (12.5%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	30 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	50 g	1 min	11 %
Na zimno	Nelson Sauvín	100 g	7 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
OYL-405	Ale	Gęstwa	50 ml	Helio Gazer OMEGA

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	500 g	Gotowanie	4 min
Dodatek smakowy	Mango	1500 g	Fermentacja burzliwa	2 dni